

小幡弥太郎先生を偲ぶ

本会創立以来顧問としてご指導を頂いた小幡弥太郎先生は、体調をくずされ1年半ほど前から札幌の病院に入院しておられましたが、4月18日永眠されました。

先生は明治40年11月8日大阪府でお生れになり、後北海道大学予科農類に入学、農学部農芸化学科に進学、昭和5年同学科をご卒業になりました。引き続き京都帝国大学大学院に進まれ鈴木文助教授に師事され、その後東京帝国大学農学部副手、大阪大学産業科学研究所主任研究員を経て、昭和21年2月母校の北海道大学農学部教授として迎えられました。水産化学講座、農産製造学講座、農薬化学講座を相ついで担任され、その間附属農場農産製造部主任を兼担、理学部教授を併任されるなど実に幅広くご活躍されました。

停年ご退職後北海道大学名誉教授の称号を授与され、大妻女子大学教授に就任（昭和46年～55年）され、その間に学校法人大妻学院理事、家政学部長、大学院家政学研究科長、図書館長を併任されました。

先生の学術上のご業績は多岐にわたっていますが、その特色は有機化学、生物化学を基礎とし、広い視点からの応用を目指したもので、水産物、醸造食品などの香味成分研究で輝やかな成果を挙げられました。魚介や海藻の香り、醤油の香気、ビールの日光臭などの一連の研究において、まだガスクロマトグラフィーなどの技術がなく、微量香気成分の化学的研究が困難な時代に、官能による成分の予見と、化学合成および巧みなモデル実験によって先人未踏の分野を拓かれました。ことにビール日光臭の発生機作研究はその白眉といえましょう。

これらの研究業績に対し、昭和33年「食品の香に関する研究」で日本農学会賞を、昭和45年「食品香



味の研究」で北海道新聞社科学技術賞を受賞、日本農芸化学会からは先生の永年にわたる顕著な功績に対し昭和53年名誉会員に推薦されました。

また日分析化学会副会長、北海道栄養食糧学会会長等、多くの関連学会の重要な役職をつとめられ、農芸化学、調理科学および関連分野の発展に大きく貢献されました。

このように大学卒業以来約60年近く、研究と教育の道に一貫して捧げられ、数多くの人材を育成されました。

先生は専門領域以外のことにも該博な知識をもたれ、豊富な話題と人なつこいご性格、抜群の記憶力で、初対面の人でも旧知の間柄にしてしまう特技をもたれ、学界のみならず産業界にも非常に幅広い人脈をもっておられました。

親しみのあるいたずらっぽいあの笑顔と、大きな笑い声を偲びながら、心から先生のご冥福をお祈り申し上げます。

藤木 正一